



gaus
cento

(주)가우스첸토,
GAUSCENTO CO., LTD

Company Overview

2012년에 이탈리아에서 처음으로 시작된 가우스첸토는
자연의 순수한 식재료를 사랑하시는 분들과 함께 삶의 작은
행복을 이루어 나가길 소망합니다.

회사명	(주)가우스첸토, GAUSCENTO CO., LTD.
대표자	이정민
사업분야	이탈리아 전통 모데나 발사믹식초, 고급 올리브오일, 관련 파생 제품 수입/유통
회사설립	2012년 8월
사업장	경기도 성남시 분당구 매화로 50(송림프라자 302호)
홈페이지	www.gustoitalia.co.kr / www.gustoit.co.kr



Our story

가우스첸토의 이야기는 이탈리아에 정착한지 2년 정도 흐른 2005년 어느 아름다운 가을날의 잊지 못할 경험에서 시작됩니다.

그날 저녁 이탈리아인 친구에게 소개받은 이탈리아 북부 알토아디제(Alto Adige) 지방 작은 도시의 한 트라토리아 (Trattoria-지역 전통 식당)에서 맛본 12년 숙성 모데나산 발사믹 식초(Aceto Balsamico di Modena)는 제게 전통 발사믹 식초의 판도라 상자를 열게 했습니다.

이후 몇 년에 걸쳐 이탈리아 발사믹 식초의 본고장인 모데나(Modena) 지역의 구석구석을 다니며 다양한 종류의 발사믹 식초를 맛보고 가문마다 조금씩 다른 제조 / 숙성 / 블렌딩 비법에 대한 이야기를 들으면서 발사믹 식초의 세계에 빠져들었고, 유럽 여행 또는 이탈리아 거주 경험이 있는 지인들의 요청으로 나름의 품질 원칙에 따라 선정된 발사믹 식초를 한 두 병씩 한국으로 선물하기 시작했습니다.

발사믹 식초와 함께 지중해 웰빙 다이어트 식재료의 대표로 알려진 엑스트라버진 올리브 오일은 이탈리아식 샐러드 드레싱의 주재료로서 발사믹 식초가 가는 곳에는 거의 언제나 커플처럼 같이 있어야 하는 제품이기에 레시피의 완성을 위해

숨겨진 보물을 찾는 마음으로 맛과 품질이 높은 숨겨진 올리브 오일을 찾아 이탈리아 고급 올리브 오일의 생산지인 토스카나(Toscana), 리구리아(Liguria), 시칠리아(Sicilia), 풀리아(Puglia)의 여러 전통 생산 업체를 물색하였고 시음을 통해 엄선된 제품을 라인업에 추가하기에 이르렀습니다.

지중해 자연 식재료의 순수함과 깊은 맛에 빠져서 개인적으로 시작된 일이라 비즈니스로의 확장을 처음부터 생각하지는 않았지만 이후 자연스럽게 고급 엑스트라 버진 올리브 오일과 전통 발사믹 식초를 찾는 한국 소비자들과 국내 거래선의 연결로 국내 백화점을 통해 몇 제품이 소개되면서 비즈니스 영역으로 확장되었습니다.

발사믹 식초와 올리브 오일을 즐기시는 것이 이 제품들을 제대로 이해하는 첫 번째 발걸음이기에 소개된 자료들과 제품을 통해 여러분의 첫걸음에 도움이 될 수 있기를 바라는 마음입니다.

아무쪼록 저희 제품을 경험하시는 분들의 몸과 마음에 건강과 평안이 언제나 함께 하길 기원합니다.

(주) 가우스첸토 임직원 올림

About US

2012
법인 설립, Emiliana
공급계약 체결, 한국 론칭



2013
Giovanni RE / Quartus
공급계약 체결, 한국 론칭



2017
- 주세페주스티 국내
유통 판매 시작
- 신세계 백화점 본점
특약 매입 입점



2019

- 신세계 백화점 강남점 특약 매입 입점, 온라인 약12개 채널 활성화
- 롯데마트 서초점 특약 매입 입점
- 이탈리아 무역관 가로수길 Pop up 매장 입점
- 삼성증권 VIP 선물세트 공급



2015
롯데백화점 본점,
잠실점 특약 매입 입점



2014

TARTUFI JIMMY S.r.l.
공급 계약 체결, 한국 론칭



2020
- 갤러리아 고메이494 한남점 특약
매입 입점
- 2년 연속 삼성증권 VIP 선물세트
공급 계약 체결
- San Domenico 공급 계약 체결 및
한국 론칭
- Umbria Tartufi 공급 계약 체결

‘자연’, ‘순수’, ‘전통’으로 특징 지어지는
이탈리아 고급 발사믹 식초와 고급 올리브
오일을 한국에 소개하여 만나는 고객에게
몸과 마음의 건강을 드리는 것을 최고의
가치로 여기고 있습니다

발사믹 식초 (Balsamic vinegar)

Balsamic의 정의:

향이 좋은 & 진통 효과가 있는

Balsamic Vinegar의 특징 :

- ✓ 일반 식초가 아님: 와인과 같이 천연 포도를 자연 발효 숙성
시켜 만든 포도 발효 식초
- ✓ 과거 이태리 귀족들 간 신부에게 선물하는 혼수 품으로 사용됨
딸의 탄생부터 장기간 숙성 시킨 Balsamic을 혼수 품으로 혼인
시 부여함
- ✓ 약이 없던 시절에는 약 대신으로 사용됨: 우리나라의
된장(발효 식품)이 과거 각종 피부질환에 쓰인 것과 같은 개념

포도 재배

포도를 갈아
포도 원액 추출

추출된 원액으로
발효 및 숙성

■ 발사믹 식초 효능



신진대사:

비타민과 미네랄이 풍부해 체내의 미토콘드리아의 에너지 생성에 기여함.



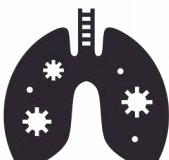
다이어트. 체중조절:

체내 지방 분해, 지방 합성 예방 작용을 하며 인슐린과 반응하여 포만감을 높여 줌.



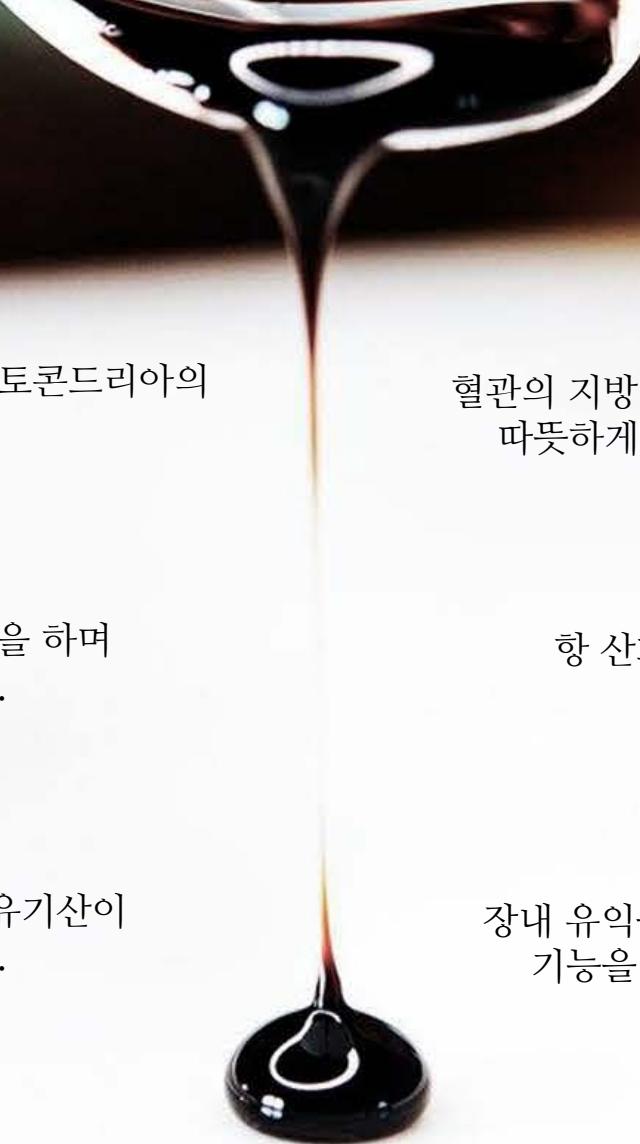
피로회복:

발효과정에서 자연적으로 생성되는 유기산이 풍부해 피로의 원인인 젖산을 분해함.



성인병 예방

직접 음용 또는 음식에 첨가하면 식초의 맛 때문에 소금의 섭취를 줄여 성인병을 예방할 수 있음.



혈액순환, 고혈압 예방:

혈관의 지방 분해, 혈관 강화로 피를 맑게 하여 몸을 따뜻하게 하고 혈액순환 개선, 고혈압을 개선 함.



노화방지, 면역력 향상:

항 산화 성분인 폴리페놀 함량이 높아 노화를 방지하고 면역 기능을 향상시킴.



장 기능 및 변비 개선

장내 유익균을 증가시켜장을 건강하게 하며 배변 기능을 향상시키며 노폐물 배출에 도움을 줌.=



피부, 아토피

피부 질환과 밀접한 관계가 있는 장의 건강에 도움을 주어 피부를 건강하게 하며 아토피 개선에 도움.

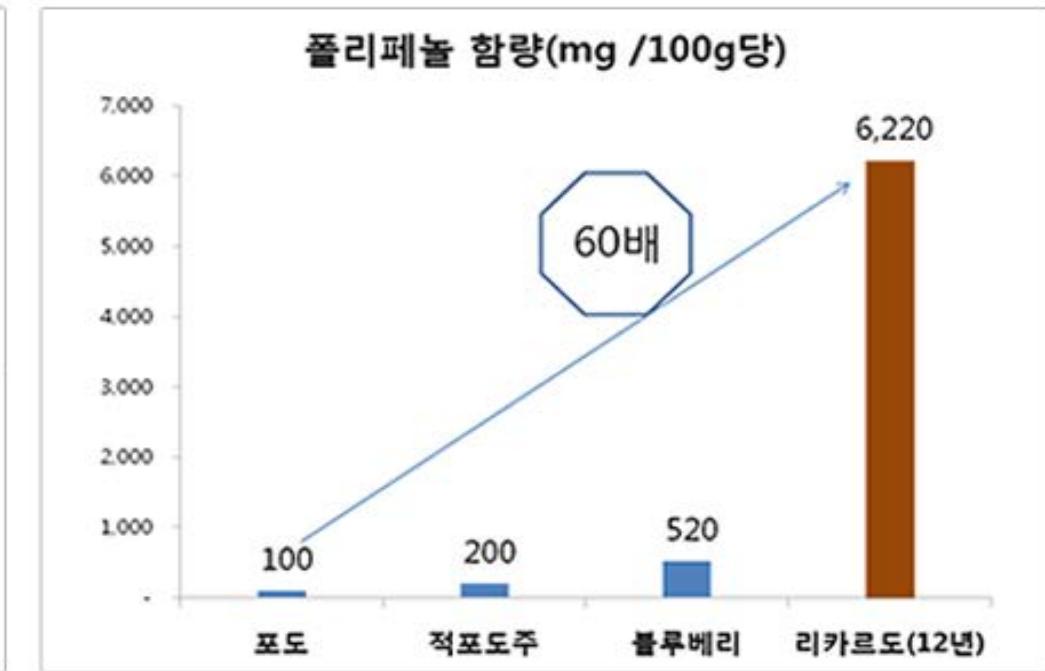


발사믹 식초 효능

주세페 주스티 발사믹 식초의 폴리페놀 함량 비교표.

이탈리아 농진청 검사 자료

주세페주스티 발사믹 식초와 달리 시중에 판매되는 인더스트리아 급의 저렴한 발사믹 식초는 포도주 식초에 여러 첨가제, 방부제, 캐러멜 색소 등을 첨가 후 가열하여 생산됨. 보통 이러한 제품은 오랜 숙성 기간 없이 3-4일 만이면 제조가 완료 됨.



폴리페놀의 함량 6.220mg/100g.
폴리페놀 함량 포도의 60배. 포도주의 30배
[리카르도-12년산 사용]

About Brand

- ✓ 1605년 이탈리아 모데나에 설립
- ✓ 약 410년 전통/ 17대째 주스티 가문에 의해 경영
- ✓ 1863년 세계 최초 문서화 된 공식 발사믹 식초 제조법(Recipe) 발표
- ✓ 1929년 Vittorio Emanuele 왕가 공식 발사믹 공급 업체 선정



주세페주스티
(Giuseppe Giusti)

- ✓ 18세기부터 각 종 박람회 및 전시회에서 총 14개 금메달 및 최우수상 수상
- ✓ 이탈리아와 전세계 유명 정치인, 경제인 및 연예인들이 애용하고 있으며, 세계적인 테너 가수였던 Luciano Pavarotti만을 위한 전용 상품(Lo Scrigno)도 현재 판매 중에 있음

주세페주스티 유기농 발사믹 식초 (1메달 6년산, 2메달 8년산, 3메달 12년산)

주요 상품 소개 About Product



용량 : 각 250ML

- ✓ 특징: 유기농으로 재배된 포도원액과 오랜 기간 숙성된 와인 식초로 만든 다용도로 사용 가능한 발사믹 식초. 각 6년(1메달), 8년(2메달), 12년(3메달) 숙성시킴.
- ✓ 용도: 스테이크, 생선회, 탄산수(혹은 생수)에 혼용, 각종 야채, 샐러드
- ✓ 일반 소비자 가격: 1메달(6년산) 43,000원 / 2메달(8년산) 58,000원 / 3메달(12년산) 89,000원

주요 상품 소개

About Product

유기농 라즈베리, 석류 발사믹 식초



용량 : 각 250ML

- ✓ 특징: 주세페주스티의 Sweet and Sour 컨디멘트
발사믹 식초는 유기농 농장에서 생산된 최고의
신선한 과즙 및 원액을 알맞은 지역에서 선별하였고,
완전히 성숙된 와인 식초와 포도원액의 일부를
혼합하여 얻은 소스류의 발사믹 식초입니다
- ✓ 용도: 탄산수(혹은 생수)에 혼용, 각종 야채, 샐러드,
스프
- ✓ 일반 소비자 가격: 라즈베리 48,000원 / 석류
43,000원

About Product

6ml 모노도즈 휴대용 발사믹 식초



용량 : 6ml, 10개입/40개입

- ✓ 특징: 3메달 12년산 발사믹을 휴대용으로 만든 제품으로 혼밥, 글램핑, 등산, 운동 및 어린이 간식에 사용하기 간편 용이함
- ✓ 용도: 스테이크, 생선, 샐러드, 파스타
- ✓ 일반 소비자 가격: 10개입 21,000원 / 40개입 78,000원

About Product

12년산 과즙 발사믹 100ml 3종



트러플 / 라즈베리 / 무화과
병 type: 샴페인 100ml

- ✓ 특징: 3메달 12년산 발사믹에 각각 트러플, 라즈베리, 무화과 과즙을 혼합시켜 수 개월 간 숙성 시킨 고급 과즙 발사믹
- ✓ 용도: 야채요리, 샐러드, 고기, 튀김류
- ✓ 일반 소비자 가격: 트러플 39,600원 / 라즈베리&무화과 37,400원

About Product

12년산 과즙 발사믹 100ml 3종

병 TYPE:
샴페인 100ML
샴페인 250ML
큐빅 250ML
신포니아 250ML



- ✓ 특징: 수 세기 동안 사용 중인 떡갈나무 배럴에서 최소 6년 이상 숙성한 제품으로 천연 식초의 살아있는 신맛이 전해짐
- ✓ 용도: 각종 야채, 샐러드, 스프
- ✓ 일반 소비자 가격: 16,500원 (100ML) & 38,000원 (250ML)

About Product

2 골드 메달 8년산 클라시코



병 TYPE:

샴페인 100ML

샴페인 250ML

큐빅 250ML

신포니아 250ML

- ✓ 특징: 수 세기 동안 주로 프랑스 산 떡갈나무 배럴에서 최소 8년 이상 숙성한 제품으로 천연 식초의 살아있는 신맛이 전해짐
- ✓ 용도: 햄, 치즈, 해산물, 샐러드
- ✓ 일반 소비자 가격: 22,000원 (100ML) & 52,000원 (250ML)

About Product

3 골드 메달 12년산 리카르도



병 TYPE:

샴페인 100ML

샴페인 250ML

큐빅 250ML

신포니아 250ML

- ✓ 특징: 햇볕에 말린 천연 포도의 원액을 12년간 숙성시켜 만들어 신맛과 단맛의 절묘한 조화를 이룸
- ✓ 용도: 스테이크, 생선회, 탄산수(혹은 생수)에 혼용, 부드러운 치즈, 샐러드
- ✓ 일반 소비자 가격: 36,300원 (100ML) & 72,000원 (250ML)

About Product

4 골드메달 15년산 콤트로 첸테나리오



병 TYPE:

샴페인 100ML
샴페인 250ML
큐빅 250ML
신포니아 250ML

- ✓ 특징: 햇빛에 충분히 건조된 천연 포도의 원액을 15년간 숙성 시켜 단맛이 더욱 강조됨
- ✓ 용도: 스테이크, 생선회, 탄산수 (혹은 생수)에 혼용, 버섯 요리, 숙성 치즈
- ✓ 일반 소비자 가격: 55,000원 (100ML) & 110,000원 (250ML)

About Product

5 골드 메달 20년산 반다로사



병 TYPE:

샴페인 100ML
샴페인 250ML
큐빅 250ML
신포니아 250ML

- ✓ 특징: 7가지 (밤나무, 아카시아, 잣나무, 뽕나무, 체리나무, 향나무, 오크나무) 배럴에서 다양하게 20년 이상 숙성시켜 각각의 나무향이 짙게 베어 복합적이고 품위 있는 맛과 향을 자랑함
- ✓ 용도: 아이스크림, 요플레 리조또, 소고기 요리, 각종 치즈
- ✓ 일반 소비자 가격: 71,500원 (100ML) & 135,000원 (250ML)

About Product

화이트 컨디멘트



병 TYPE:
샴페인 250ML / 큐빅 250ML

- ✓ 특징: 가열되지 않은 백포도원액과 화이트 와인 식초를 혼합하여 잿나무 배럴에서 5년 이상 숙성. 특유의 깔끔하면서 달고 새콤한 맛이 특징
- ✓ 용도: 샐러드 및 생선 요리
- ✓ 일반 소비자 가격: 29,000원

About Product

올리브 오일 Olio Via Farini



용량: 250ML

- ✓ 특징: 이탈리아 시칠리아에서 나는 Nocellara 열매로 만들어진 올리브유로 고유의 강한 풀 향과 매콤한 향이 조화를 이루어, 자연의 맛을 느낄 수 있음
- ✓ 용도: 열을 가한 각종 요리 (야채, 파스타, 스테이크, 생선구이 등)
- ✓ 일반 소비자 가격: 45,000원

PREMIUM LINE



About Product

리저브 30 (30년산)



용량: 100ML & 250ML

특징: 30년간 다양한 종류의 나무통들을 거쳐 숙성시킨 포도원액 이기 때문에 특유의 복합적 이면서도 기분 좋고 향기로운 맛을 선사하여 어떤 요리에도 적합한 프리미엄 발사믹 식초



용도: 리조또, 파스타, 야채 스프, 계란 요리, 각종 치즈, 고기, 과일, 직접 음용



일반 소비자 가격: 120,000원 (100ML)
& 210,000원 (250ML)



About Product

D.O.P. 엑스트라 베키오 25년산



용량: 100ML

특징: 모데나 정통 발사믹 제조 방법으로 생산 후 고유의 물방울 모양 용기에 담은 고품격 100% 천연포도발효 원액



용도: 숙성 치즈, 아이스크림, 스테이크, 생선회, 직접 음용



일반 소비자 가격:
280,000원



About Product

리저브 50 (50년산)



용량: 100ML

특징: 연간 300병 한정 생산되는 limited edition. 1700년 경부터 400년이 넘는 세월 간 사용되고 있는 다양한 배럴에서 천연의 포도 원액을 50년간 숙성시킨 프리미엄 발사믹 식초

용도: 직접 음용 권장

일반 소비자 가격: 950,000원

About Product

리저브 100 (100년산)



용량: 100ML

특징: 연간 200병 한정 생산되는 limited edition. 1700년 경부터 400년이 넘는 세월 간 사용되고 있는 다양한 배럴에서 천연의 포도 원액을 100년간 숙성시킨 프리미엄 발사믹 식초

용도: 직접 음용 권장

일반 소비자 가격: 1,400,000원



주세페 멀티세트 상품

〈올리브오일+발사믹 세트〉



주세페 멀티세트 상품

〈유기농 발사믹 2종 세트〉



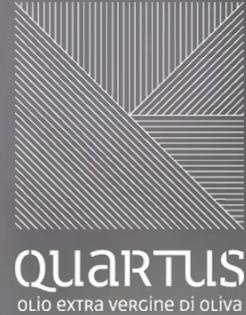
주세페 멀티세트 상품

〈주세페 혼합 3종 세트〉



Italian Fine Food collection

Sicilia- Quartus



이탈리아 시칠리아의 북서부에 위치하여 3대에 걸쳐
올리브나무를 재배하고 손으로 수확한 시칠리아 섬 고유
올리브 품종의 비안코릴라, 노첼라라 모노컬티바
올리브오일과 이들 품종을 블렌딩한 올리브오일로 기품이
있으며 참신한 풍미를 자아낸다.



2015 이탈리아 골드 수상



2014 국제 메디오테라노 패키징
우수상 수상

생산 지역 : 알카모, 시실리의 Valli Trapanesi

수확 방법 : 손으로 수확

추출 방법 : 24 ° C 저온에서 원심 분리 추출

외 관 : 황금빛 노란 반사 함께 있는 녹색

향 내 : 섬세하며 약한 아몬드와 그린 토마토 향 .

풍 미 : 조화롭고 가벼운 매콤한 끝맛

사용 TIP : 연한 야채 샐러드, 다양한 해물 생선요리

주 원료 : 엑스트라 버진 올리브 100%

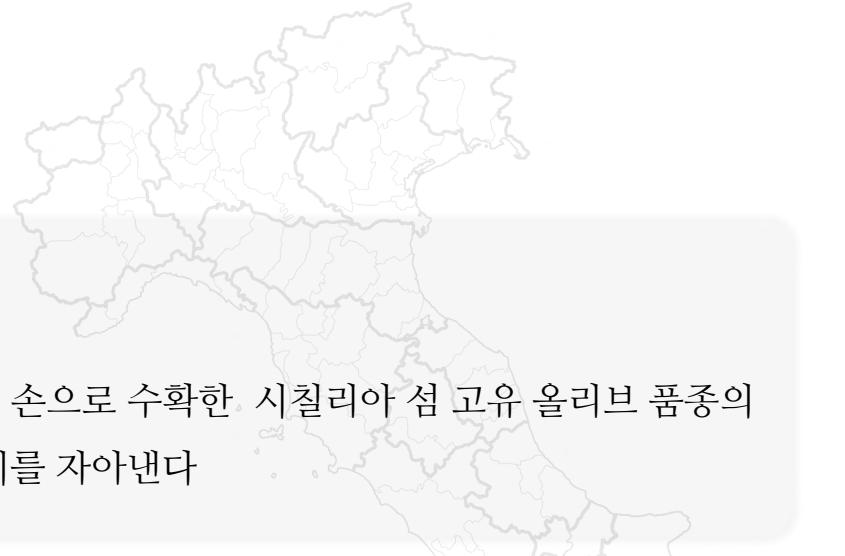
(이탈리아 / 시칠리아)

Products (고급 올리브유)



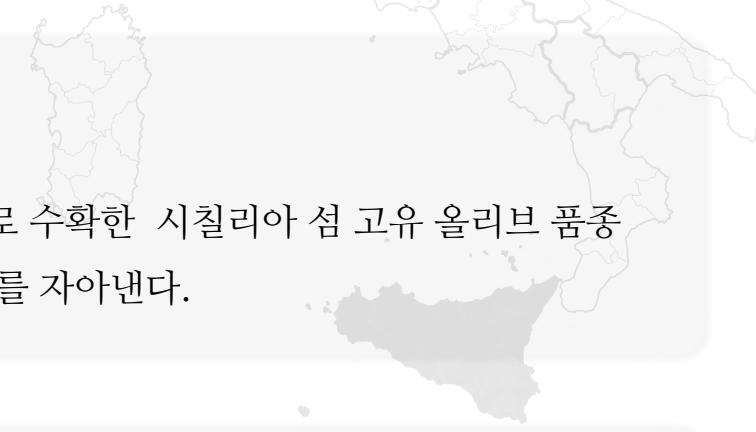
엑스트라버진 올리브오일 “쿠아르투스 노첼라라” (Piraino- Sicily/Italy)

이탈리아 시칠리아의 북서부에 위치하여 3대에 걸쳐 올리브나무를 재배하고 손으로 수확한 시칠리아 섬 고유 올리브 품종의 노첼라라 올리브 100% 모노컬티바 올리브오일로 기품이 있으며 참신한 풍미를 자아낸다



엑스트라버진 올리브오일 “쿠아르투스 비안코릴라” (Piraino- Sicily/Italy)

이탈리아 시칠리아의 북서부에 위치하여 3대에 걸쳐 올리브나무를 재배하고 손으로 수확한 시칠리아 섬 고유 올리브 품종의 비안코릴라 올리브 100% 모노컬티바 올리브오일로 기품이 있으며 참신한 풍미를 자아낸다.



엑스트라버진 올리브오일 “쿠아르투스 D.O.P ” (Piraino- Sicily/Italy)

이탈리아 시칠리아의 북서부에 위치하여 3대에 걸쳐 올리브나무를 재배하고 손으로 수확한 시칠리아 섬 고유 올리브 품종의 체라수올라, 노첼라라, 비안코릴라를 브랜딩한 올리브오일로 기품이 있으며 참신한 풍미를 자아낸다.

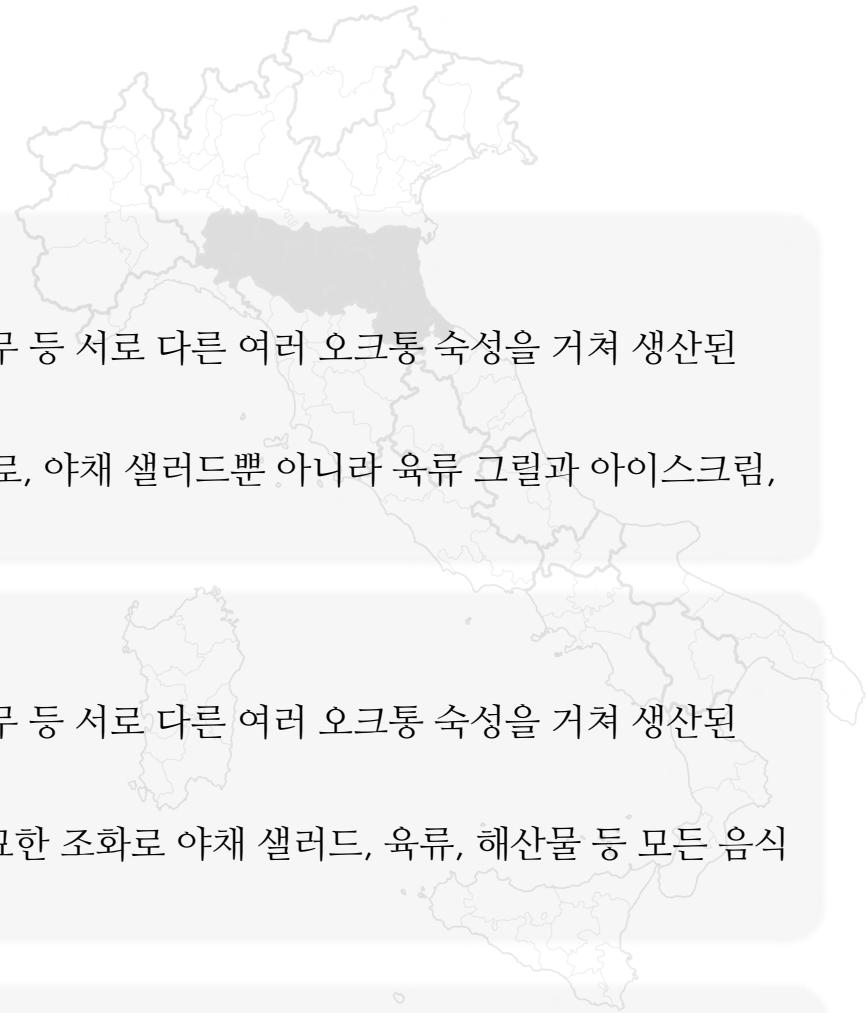
Balsamic Vinegar DOP / IGP **Giovanni RE**

1909년부터 발사믹식초를 생산해온 100년 전통의 Mussini 가문의
프리미엄 브랜드로, 19세기 이탈리아 모데나 지방에서 발사믹식초의
중흥기를 이뤄내는데 기여하여 King of Balsamic으로 불렸던
Giovanni Calzolari를 기념하여 현정된 브랜드.

모데나 지방 전통의 람브루스코 포도즙을 주원료로 창업주 Giudo
Mussini의 제조기법에 따라 떡갈나무, 오디나무, 밤나무, 체리나무,
곱향나무, 아카시아 나무로 만들어진 여러 오크를 통한 자연 숙성
방식으로 생산되어 IGP 제품군 중 최상의 품질 제공. 특히, 8년, 12년,
25년의 장기숙성 제품은 제품의 Mussini 가문이 보증하는 명가
발사믹 식초



Products (고급 올리브유)



GIOVANII RE IGP, 2-CROWN

람브루스코 포도를 주원료로 떡갈나무, 오디나무, 밤나무, 체리나무, 곱향나무 등 서로 다른 여러 오크통 숙성을 거쳐 생산된 Mussini 가문 프리미엄 제품군에 속하는 보급형 발사믹식초

순수 포도즙(Grape pure) 80% 이상을 함유한 농도(Density) 1.25 제품으로, 야채 샐러드뿐 아니라 육류 그릴과 아이스크림, 과일 등 후식에서 잘 어울리는 제품



GIOVANII RE IGP, 3-CROWNs

람브루스코 포도를 주원료로 떡갈나무, 오디나무, 밤나무, 체리나무, 곱향나무 등 서로 다른 여러 오크통 숙성을 거쳐 생산된 Mussini 가문 프리미엄 제품군 중 고급형 발사믹식초.

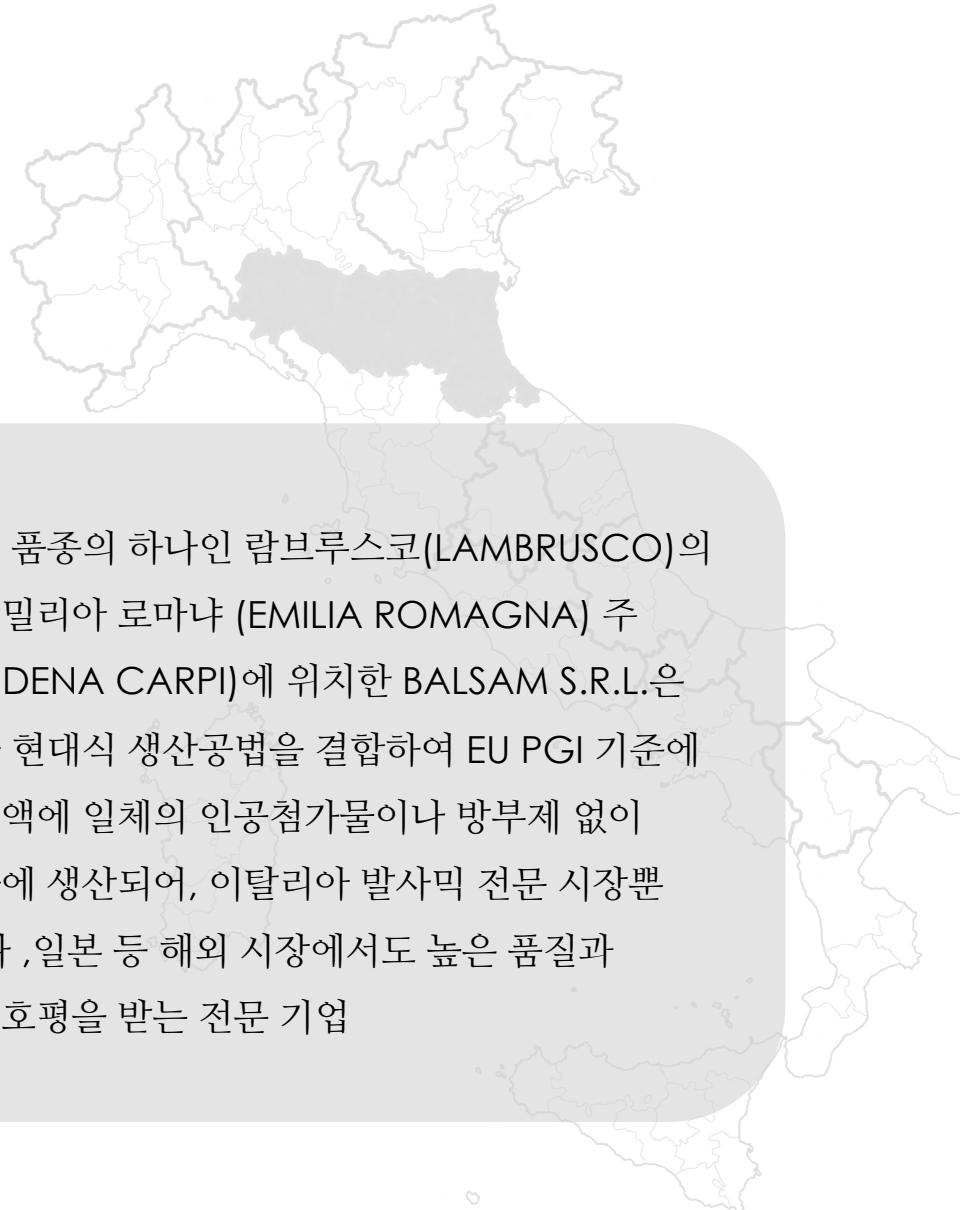
포도 퓨레 75%를 함유한 1.30 농도(Density)의 제품으로 단맛과 신맛의 절묘한 조화로 야채 샐러드, 육류, 해산물 등 모든 음식과 케이크, 과일, 아이스크림 등 후식에 첨가하여 드셔도 좋음.



GIOVANII RE IGP, 5-CROWNs

Mussini 가문 IGP 프리미엄 제품군중 최고급형 발사믹 식초 제품으로, 포도 퓨레 90% 이상, 농도(Density) 1.35의 제품입니다. 신맛을 누르는 깊은 단맛으로 인해 샐러드 보다는 육류 및 해물류의 구이 음식과 후식과 사용하시면 최고의 조화를 맛보실 수 있음. IGP 제품이지만 전통숙성 제품인 DOP에 필적하는 맛과 품질을 가짐.

Balsamic Vinegar IGP Emiliana



이탈리아 대표 포도 품종의 하나인 람브루스코(LAMBRUSCO)의 주요산지인 중부 에밀리아 로마냐 (EMILIA ROMAGNA) 주 모데나-카르피(MODENA CARPI)에 위치한 BALSAM S.R.L.은 발사믹 전통 방법과 현대식 생산공법을 결합하여 EU PGI 기준에 따라 엄선된 포도원액에 일체의 인공첨가물이나 방부제 없이 엄격한 품질 관리하에 생산되어, 이탈리아 발사믹 전문 시장뿐 아니라 미국, 캐나다, 일본 등 해외 시장에서도 높은 품질과 합리적인 가격으로 호평을 받는 전문 기업



유럽 연합의 원산지 보호를 위해 이탈리아 모데나 지역에서 제품 생산, 가공이 지정된 지역에서 제조되었음을 보장하는 특정 지역 인증서(PGI) 획득



위험 분석 및 중요 관리 포인트(The Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP) - 식품 안전과 관련하여 건강과 위생 자체 모니터링 시스템 적용으로 HACCP 인증 획득



미국 식품 의약품 안전청 - 미국 정부 기관인 FDA는 인증 FDA의 등록 증명서 (FDA 인증 번호 : 15993361878)



국립 USDA 프로그램 - NOP 인증 제품으로 미국 농무부에서 정한 식품의 생산 및 마케팅에 관한 규정 준수



캐나다 COR 인증 - 캐나다의 규정에 충족한 제품으로 인증 획득



유럽연합 834 / 07 CE 유럽 기준에 따른 생산 인증



유럽연합 규정 Reg. (EC) 1829/2003 & 1830/2003 GMOs Free 준수



2007년, NASFT 경연대회 SOFI 어워드에서 금상 수상



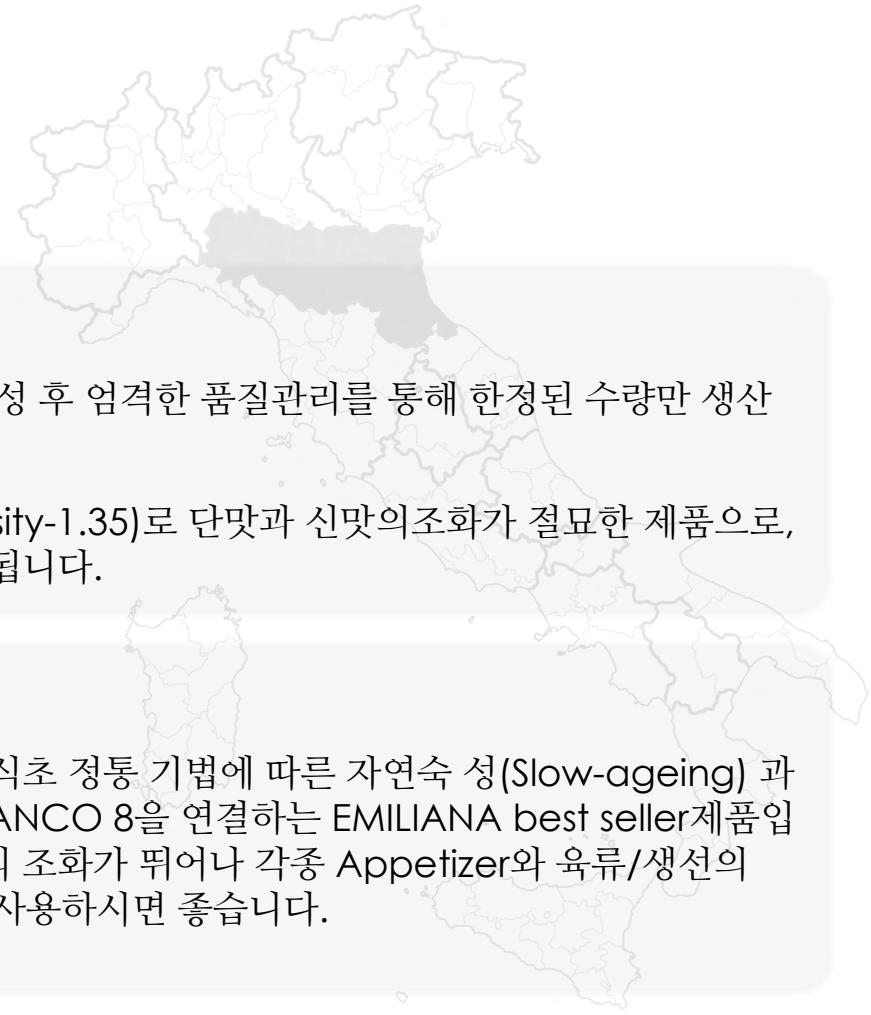
VEGAN ACTION

동물성 식사를 반대하며 완전한 채식을 권장하는 채식주의 라이프 스타일 프로그램에 참여에 적합한 제품으로 인정



지중해 식품 협회 (MFA)로 부터 전세계 소비자에게 지중해 음식과 맛을 발견하는데 도움되는 MFA의 Oldways 프로그램에 적합 제품으로 인정

Products (발사믹식초)



EMILIANA ABE NERO INVECCHIATO 25

람브루스코 포도즙을 주원료로 6개의 서로 다른 재질의 오크통에서 장기 숙성 후 엄격한 품질관리를 통해 한정된 수량만 생산하는 Emiliana 브랜드 최고의 제품입니다.

짙은 갈색 또는 호박색으로 짙고 그윽한 나무향을 지니면서 높은 농도(Density-1.35)로 단맛과 신맛의 조화가 절묘한 제품으로, 일체의 인공첨가물 없이 포도원액과 포도식초만으로 장기숙성을 거쳐 생산됩니다.



EMILIANA ABE ORO 12

람브루스코 포도즙을 주원료로 떡갈나무 오크통숙성을 거쳐 모데나 발사믹식초 정통 기법에 따른 자연숙성(Slow-ageing)과 정에 따라 생산된 제품으로, 최상품 NERO INVECCHIATO 25와 보급형 BIANCO 8을 연결하는 EMILIANA best seller 제품입니다. 짙은 갈색을 띠는 높은 농도(Density -1.33)의 제품으로 단맛과 신맛의 조화가 뛰어나 각종 Appetizer와 육류/생선의 main course뿐 아니라 Extra Virgin Olive Oil과 함께 샐러드 드레싱에도 사용하시면 좋습니다.



EMILIANA ABE BIANCO 8

람브루스코 포도즙을 주원료로 자연발효 공법에 따라 일체의 첨가물이나 방부제 없이 오크통 숙성을 통해 생산되는 제품으로 Emiliana 브랜드의 보급형

제품입니다. 보급형 제품이지만 타사 동급 제품의 고급품에 해당되는 농도(Density-1.25)를 가지고 있어, 샐러드 드레싱뿐 아니라 다른 음식에 적절하게 사용하셔도 손색이 없습니다.

Italian Fine Food collection Umbria- Tartufi Jimmy

Tartufo Jimmy는 이탈리아 움브리아 지방 페루지아에 위치한 트러플 전문 기업으로 오랜 동안 트러플을 채취해 온 창립자의 아버지 Giovannino 가 신선하게 채취한 트러플 가공하여 가내 수공업으로 제품을 생산해 오다가 1980년 부터 전문 기업으로 출발하여 다양한 트러플 상품을 생산해 오고 있습니다.

높은 품질과 엑스트라 버진 올리브오일에 신선하게 채취한 트러플 절편을 그대로 넣어 함유된 Truffles 올리브오일은 엘로우 골드에 녹색 잎 칼라를 띠고 있으며 매콤함이 부드러우며 약간 쌉짭함과 송로버섯의 향을 지니고 있습니다.

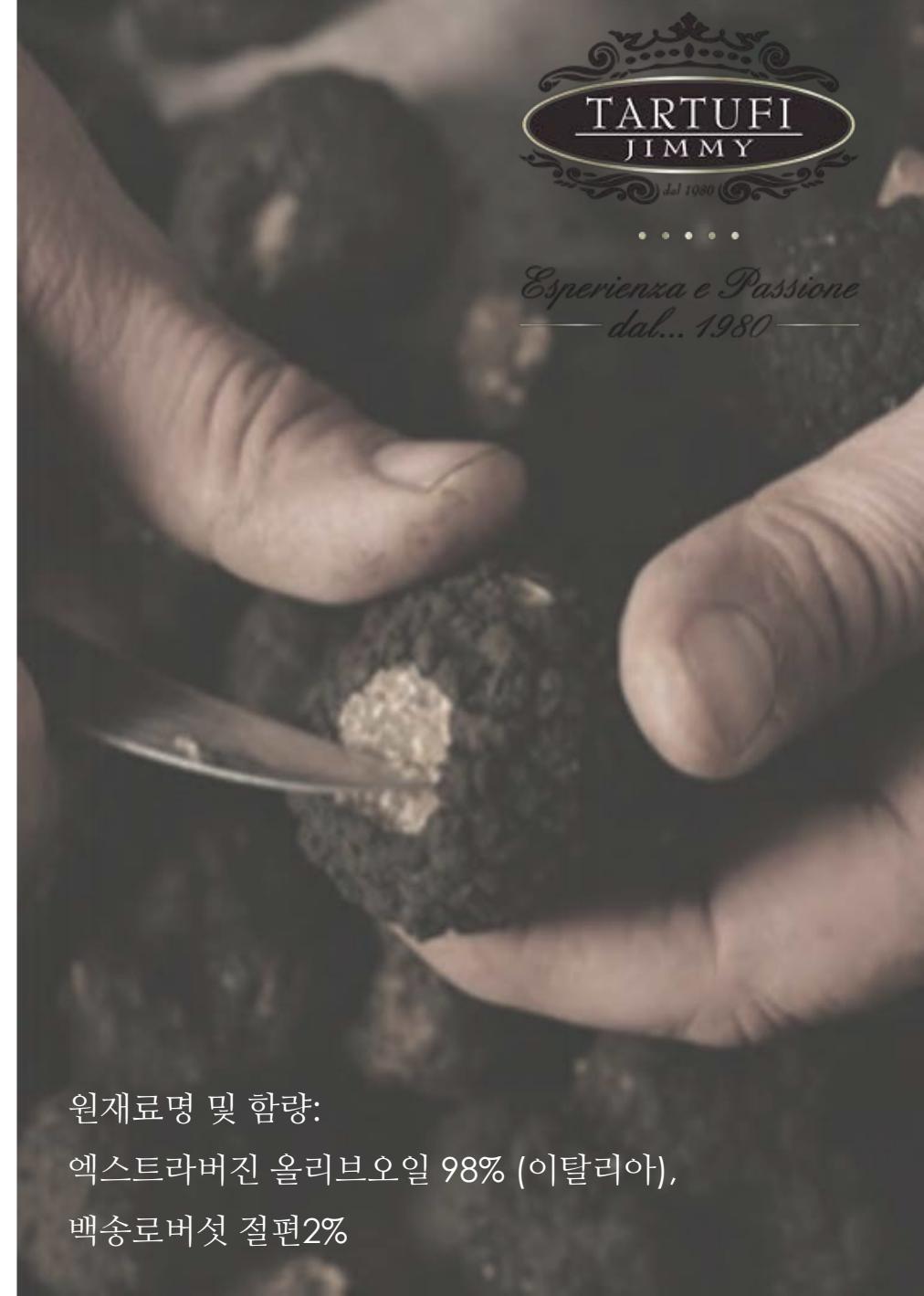
자연에서 갓 채취한 신선한 트러플을 같은 절편을 넣어서 트러플의 풍미가 그대로 살아 있습니다.



.....
*Esperienza e Passione
dal... 1980*

원재료명 및 함량:

엑스트라버진 올리브오일 98% (이탈리아),
백송로버섯 절편2%



Products (트러플 오일 / 트러플 발사믹식초)



움브리아 타르투피 화이트 트러플 오일

움브리아 타르ту피의 화이트 트러플 오일은 엑스트라버진 올리브 오일이 베이스로 구성되어 있기 때문에 향이 날라가지 않게 열을 최대한 가하지 않고 사용하시는 것을 권장합니다. 어떤 요리에서도 마지막에 장식하는 finishing 오일로만 쓰여야 합니다. 버섯, 치즈, 절인 고기들도 함께 넣어주시면 완벽한 조화를 느낄 수 있습니다. 또는 완전히 익힌 야채류 (감자, 당근, 아스파라거스, 브로콜리 등)에도 좋으며 어느 육류 요리이나 잘 어울립니다 : 생선 필레, 소고기, 스테이크, 오리 혹은 양 등. 그리고 파티 스낵인 팝콘, 감자튀김, 감자칩, 카나페 등 과도 완벽한 조화를 이룹니다.

원재료명 및 함량: 엑스트라버진 올리브유 97.9%, 합성향료(흰서양송로버섯)2%, 흰서양송로버섯0.1%



움브리아 타르ту피 블랙 트러플 발사믹 식초

움브리아 타르ту피의 발사믹 식초는 IGP 등급의 발사믹 식초이고 이는 적당한 점도를 유지하고 있으며 아주 부드러운 감촉을 느낄 수 있음과 동시에 강한 블랙 트러플의 맛과 향을 느낄 수 있습니다. 쉽고 간편하게 다 목적에 사용할 수 있는 제품이며 많은 요리에 트러플 향을 파이널 터치로 선사해 줄 수 있습니다. 특히 소금구이, 샐러드 드레싱 및 야채들, 그리고 딸기 등의 과일에 가볍게 몇 방울 떨어트려 보면 새로운 맛의 세계를 경험하실 수 있습니다.

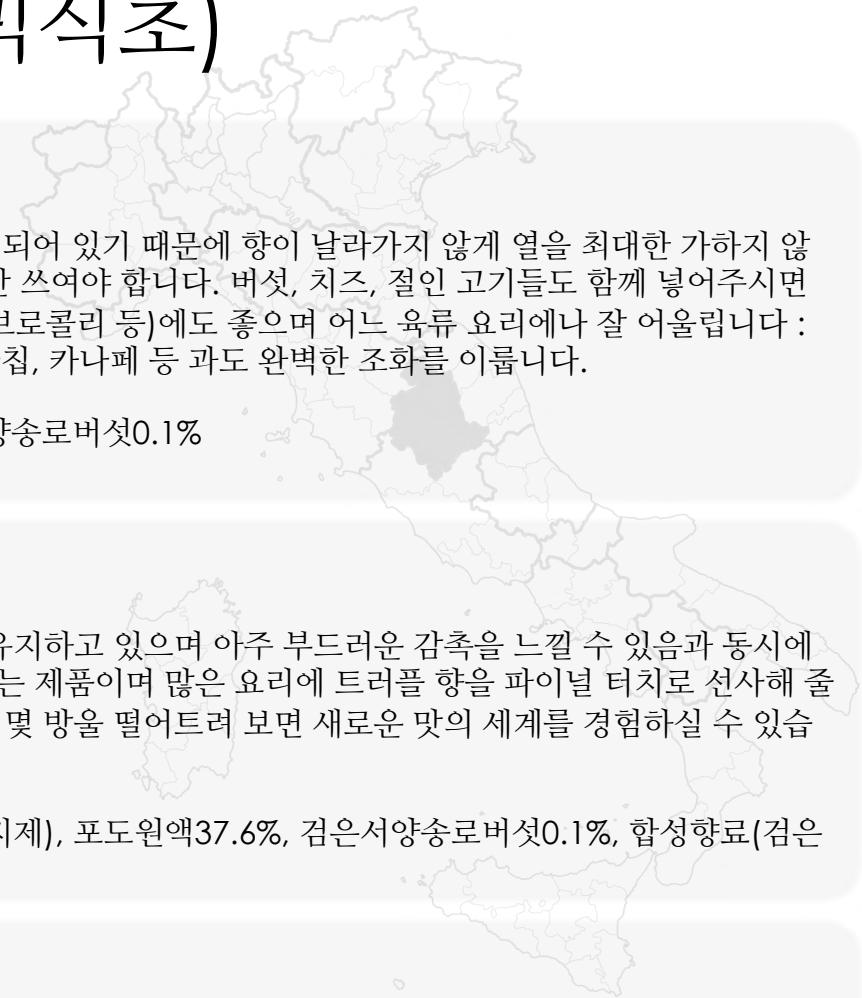
원재료명 및 함량: 발사믹식초 62%(포도원액80%, 와인식초20%), 무수아황산(산화방지제), 포도원액37.6%, 검은서양송로버섯0.1%, 합성향료(검은서양송로버섯)0.3%



움브리아 타르ту피 블랙 트러플 오일

움브리아 타르ту피의 블랙 트러플 오일은 엘로우 골드에 녹색 잎 칼라를 띠고 있으며 매콤함이 부드러우며 약간 쌉짭함과 송로버섯의 향을 지니고 있습니다. 엑스트라버진 올리브 오일이 베이스로 구성되어 있기 때문에 향이 날라가지 않게 열을 최대한 가하지 않고 사용하시는 것을 권장합니다. 버섯, 치즈, 절인 고기들도 함께 넣어주시거나 또는 완전히 익힌 야채류 (감자, 당근, 아스파라거스, 브로콜리 등)에도 좋으며 어느 육류 요리이나 잘 어울립니다 : 생선 필레, 소고기, 스테이크, 오리 혹은 양 등. 그리고 파티 스낵인 팝콘, 감자튀김, 감자칩, 카나페 등 과도 완벽한 조화를 이룹니다.

원재료명 및 함량: 엑스트라버진 올리브유 97.5%, 합성향료(검은서양송로버섯)2%, 검은서양송로버섯0.5%





트러플 소금 100g

움브리아 타르투피의 트러플 소금은 아주 소량만으로도 요리의 맛을 복합적인 맛이 나게 순간적으로 한단계 업 그레이드 시킵니다. 요리 가장 마지막에 넣어 향을 최대한 살리고 감자 요리에 트러플 소금을 사용하는 것이 트러플 맛을 더욱 잘 느낄 수 있습니다. 달걀, 피자, 구운 야채, 각종 스프 및 스낵류에 시도해보시면 좋습니다.

일반 소비자 가격 : 27,000원



트러플 소스 180g

얇게 저민 샴피뇽 버섯(프랑스 양송이 버섯류), 블랙 트러플, 그리고 블랙 올리브의 조화가 엑스트라버진 올리브 오일과 함께 어우러졌습니다. 간단한 카나페(작은 비스킷이나 빵에 치즈 혹은 고기를 얹은 와인 안주류)에 얹어서 먹거나 스크램블 에그에 얹어 즐겨보세요.

일반 소비자 가격 : 29,000원



트러플 토마토 소스 180g

토마토의 독특한 뒷맛과 트러플의 깔끔함 맛과 향이 어울려져 독특한 갓 구운 빵 위 발라 먹거나 전채, 메인 코스, 수프, 다진 고기, 생선, 계란, 피자, 샐러드, 디저트에 사용해 보시면 좋습니다.

일반 소비자 가격 : 30,000원



르치니 베섯 & 트러플 크림 170g

오직 3가지로만 만들어졌습니다: 포르치니 베섯, 화이트 트러플, 그리고 오일. 크림을 넣지 않고도 크림화 시킨 소스로 강한 화이트 트러플 향이 돋보이는 고퀄리티 소스입니다. 베섯류 스프의 베이스로 사용할 수 있으며 모든 종류의 리조또와 파스타에 함께 어우러 질 수 있는 제품으로 추천합니다.

일반 소비자 가격 : 37,000원



트러플 크림 치즈 180g

그라나 파다노 치즈와 크림으로 기초로하여 화이트 트러플을 갈아 다량 함유된 크리미한 트러플 향이 깃든 치즈 소스. 파스타, 피자의 토픽으로 쓰이기 완벽한 소스이며 맛이 좋은 빵 혹은 스낵류와 함께 먹기 좋습니다.

일반 소비자 가격 : 37,000원



제노베제 트러플 페스토 180g

신선한 바질 잎과 엑스트라 버진 올리브오일, 치즈, 마늘, 잣, 그리고 블랙 트러플이 어우러진 소스. 가장 원조에 가까운 페스토 소스로 나무향을 느낄 수 있습니다. 물에서 갓 건져낸 파스타에 숟가락 하나 정도의 물을 추가하여 소스로 바로 얹어 먹기 좋은 제품입니다. 가열하여 드시지 마세요.

일반 소비자 가격 : 30,000원

가우스 멀티세트 상품

〈에밀리아나 발사믹 + 쿠아르투스 올리브오일 세트〉



가우스 멀티세트 상품

〈죠반니 레 발사믹 + 쿠아르투스 올리브오일 세트〉



가우스 멀티세트 상품

〈트러플 오일 + 트러플 발사믹 세트〉





감사합니다

Giuseppe Giusti Korea
Gauscento

담당: 안 수 식 팀장
010-9906-8446
031-709-0696